




## Krem z dyni z natką pietruszki

 Wafelek2601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

marchew - 2 szt.  
pietruszka - 1 szt.  
seler - 1/2 szt.  
ziele angielskie - 4 szt.  
liść laurowy - 3 szt.

sól i pieprz - do smaku  
gałka muskatołowa - do smaku  
dynia - 75 dag  
natka pietruszki - 1/2 pęk  
groszek ptysiowy - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Obrane i umyte marchewki, pietruszkę i seler zalać litrem wody. Dodać liście laurowe, ziele angielskie, posilić. Ugotować bulion, wyjąć warzywa.

**KROK 2:** Dodać dynię pokrojoną w kostkę, gotować do miękkości.

**KROK 3:** Dynię wyjąć i zmiksować, wywar przelać przez sito i połączyć z dynią. Dodać posiekaną natkę pietruszki, gotować około 2-3 minut. Doprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową.

**KROK 4:** Podawać np. z groszkiem ptysowym.